



Пароконвектомат Retigo O611ic



Цена: 0.00 руб.

Retigo O611ic – компактный пароконвектомат с упрощённой системой управления и минимально необходимым набором функций. Это оборудование обеспечит вам отличное качество ваших блюд при минимальных затратах на их приготовление.

- Рабочая камера пароконвектомата снабжена 7 уровнями для размещения стандартных пищевых гастрорёмокостей типа GN 1/1. Внутреннее пространство освещается яркими галогеновыми лампами, двойное стеклянное окно обеспечивает возможность отличного визуального контроля.
- Панель управления со светодиодными дисплеями интуитивно понятна и максимально информативна. По вашему заказу производитель дополнит систему управления возможностью программирования до 99 процессов с 9 шагами в каждом.
- Оборудование работает в нескольких режимах. Так, при готовке на пару диапазон регулировки температуры составляет от +30 до +130 градусов, в режиме конвекции – от +30 до +300 градусов. Возможен комбинированный режим, который обеспечит идеальное увлажнение для готовящихся блюд.
- Функция Autoclimate позволяет контролировать влажность в камере с точностью до 1%. При этом встроенная система Water Saving System снижает потребление воды до минимума. А EcoLogic system следит за тем, чтобы электричество не расходовалось напрасно.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз